

(12) INTERNATIONAL APPLICATION PUBLISHED UNDER THE PATENT COOPERATION TREATY (PCT)

(19) World Intellectual Property Organization

International Bureau



(43) International publication date

22 April 2004 (22.04.2004)

PCT

(10) International publication number

WO 2004/032693 A2

(51) International patent classification<sup>7</sup>:

A47J

(21) International application number: PCT/DE2003/003319

(22) International filing date: 6 October 2003 (06.10.2003)

(25) Language of filing:

German

(26) Language of publication:

German

(30) Data relating to the priority:

102 46 305.0 4 October 2002 (04.10.2002) DE

102 46 304.2 4 October 2002 (04.10.2002) DE

(71) Applicant (for all designated States except US): TAN MUTFAK MAKINA, GIDA SANAYI VE TICARET LTD. STI. GÜZELHISAR MAH. MENDERES [TR/TR]; Blv. 3. SK No. 14/B, 09010 Aydin (TR).

(72) Inventors; and

(75) Inventors/Applicants (US only): ÜMIT, Can [TR/DE]; Südstrasse 24, 38100 Brunswick (DE). ÜMIT, Cengiz [DE/DE]; Südstrasse 24, 38100 Brunswick (DE).

(74) Attorney: STORNEBEL, Kai; Gramm, Lins & Partner GbR, Theodor-Heuss-Strasse 1, 38122 Brunswick (DE).

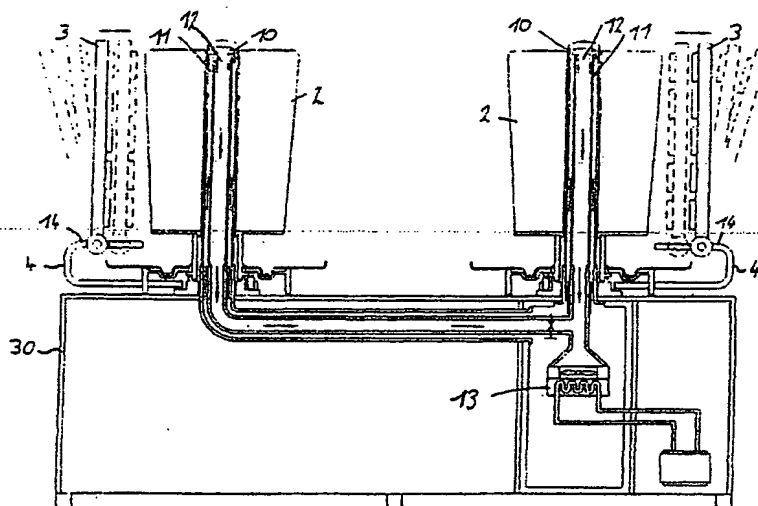
(81) Designated states (national): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE (utility model), DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

[continued on next page]

As printed

(54) Title: ROTATING SPIT

(54) Bezeichnung: DREHSPHES



(57) Abstract: The invention relates to a rotating spit with a central body (10), for supporting foodstuffs (2), in particular layered meat and layered meat products, arranged around the central body (10) and a heating element (3) acting from outside on the foodstuff (2). The aim of the invention is to improve the state of the art such that the layered foodstuff may remain perfectly fresh and hygienic over a longer period. Said aim is achieved whereby the central body (10) is provided with cooling.

WO 2004/032693 A2

Best Available Copy

[continued on next page]



TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

- (84) **Bestimmungsstaaten (regional):** ARIPO-Patent (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches Patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI-Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

**Erklärungen gemäß Regel 4.17:**

- *hinsichtlich der Berechtigung des Anmelders, ein Patent zu beantragen und zu erhalten (Regel 4.17 Ziffer ii) für die folgenden Bestimmungsstaaten AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX,*

*MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW, ARIPO-Patent (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches Patent (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI-Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG)*

- *Erfindererklärung (Regel 4.17 Ziffer iv) nur für US*

**Veröffentlicht:**

- *ohne internationalen Recherchenbericht und erneut zu veröffentlichen nach Erhalt des Berichts*

*Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.*

(57) **Zusammenfassung:** Die Erfindung betrifft einen Drehspieß mit einem Zentralkörper (10) zur Aufnahme von Lebensmitteln (2), insbesondere geschichtetes Fleisch und geschichtete Fleischprodukte, die um den Zentralkörper (10) angeordnet sind und einem von aussen auf die Lebensmittel (2) einwirkenden Heizelement (3). Aufgabe der Erfindung ist es, den Stand der Technik dahingehend zu verbessern, dass die aufgeschichteten Lebensmittel über einen längeren Zeitraum frisch und hygienisch einwandfrei bleiben. Diese Aufgabe wird dadurch gelöst, dass der Zentralkörper (10) mit einer Kühlung versehen ist.